

# ハッピー生春巻き 門松とりのレシピ



調理時間：30分 調理法：まな板で カロリー：588kcal 塩分：4.2g

【ハッピー生春巻きマイスター横浜市 Kazumiさま考案のレシピ】  
お正月に多くのご家庭に登場するかまぼこを使って作る、お正月らしいハッピー生春巻きです  
お好みの具材を巻いて、作ってみてください！

## 使用商品 ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。  
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



## 材料 4本分

ケンミン ライスペーパー：4枚

絵柄（具材：適量）

【門松】

かまぼこ：土台・お花

アスパラ：松

ちくわ：松を束ねる藁

玉子焼き：飾り

にんじん：お花

カニカマ：水引

マヨネーズ：接着用

【とり】

かまぼこ：とり

にんじん：お花

キャベツ：松

大葉：松

マヨネーズ：接着用

中身の具材（お好みで）

お米100%ビーフン：適量

野菜の千切り（キャベツ・たまねぎ・にんじ

んなど）

アボカド：適量

サラダ菜：適量

大葉：適量

サーモン・えびなど：適量

ドレッシング

お好みのドレッシング：適量

## 作り方

(1)

アスパラはサッと湯通し、ビーフンは4分ゆであと、水気を絞る。  
かまぼこ・玉子焼きは5mm幅程度に薄くスライスする。

(2)

【とり】

お花やとりなどを型抜きをする。

大葉やサラダ菜の上に並べます。接着はマヨネーズを使います。

(3)

【門松】

同じように、大葉やサラダ菜の上に並べる。

(4)

ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）  
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

(5)

完成した絵柄にもどしたライスペーパーをかぶせてひっくり返す。

ひっくり返すとライスペーパーの上に絵柄が裏返して置かれた状態になります。

お好みの具材を置く。

ライスペーパーを手前 左右 の順に折りたたむ。

手前から奥へ具材を包み込みながら巻いていく。

最後まで巻いて、表に見せたい絵柄が出てきたら完成です。

(6)

他にも！Kazumiさまのハッピー生春巻きレシピはこちら